

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ШИПОВНИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОВ**

**Тимофеева В.Н., Шило О.Л., Комбаева О.Э.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Производство плодоовощных соков повышенной питательной ценности продиктовано с одной стороны важностью их в рационе питания, с другой стороны, необходимостью целенаправленного и инновационного подхода при решении задач по организации выпуска конкурентноспособной продукции на отечественном и мировом рынке.

Выпуск соков лечебно-диетического действия для Республики Беларусь является актуальным и неизбежно связано с привлечением новых перспективных видов сырья, богатого биологически активными веществами. Одним из таких видов является шиповник.

Нами приведены исследования химического состава плодов шиповника и установлено, что шиповник содержит значительное количество витаминов, пектиновых, минеральных и полифенольных веществ, что согласуется с литературными данными. Однако, в литературе почти отсутствуют данные по изменению витаминов и полифенолов в процессе технологической переработки. Вопрос влияния степени зрелости плодов на выход сока и сохранность биологически активных веществ изучен недостаточно. Ассортимент плодоовощных соков с гарантированным содержанием натуральных витаминов весьма незначителен.

Разработку новых технологий производства сока профилактического назначения проводили по двум направлениям: максимальное сохранение биологически активных веществ в продукте при обработке шиповника и внесение соответствующих пищевых добавок, разрешенных органами здравоохранения.

По первому направлению нами изучено влияние различных способов обработки плодов и мезги шиповника на выход и качество сока и пюре. Установлены рациональные способы, обеспечивающие высокий выход в период максимального накопления витаминов.

По второму направлению разработан ассортимент соков с повышенным содержанием биологически активных веществ на основе добавок шиповника к яблочному, тыквенному, морковному пюре.

Установлено, что комплексообразующие свойства пектина наиболее эффективно проявляются при употреблении продуктов жидкой или пюреобразной консистенции, в связи с чем при разработке

профилактических консервов с использованием шиповника мы остановились на плодовоовощных соках.

Разработана технология и рецептуры трех новых видов плодовоовощных соков с мякотью.

Исследования по данному направлению будут продолжаться.

УДК 664.863

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ НАПИТКА ИЗ ВЫЖИМОК ОБЛЕПИХИ**

**Тимофеева В.Н., Гончарова Т.М.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Нами исследован химический состав выжимок облепихи и содержание в них биологически активных веществ. Выжимки богаты сахарами и органическими кислотами. Значительное количество в выжимках содержится аскорбиновой кислоты и каротина. Витамин С в выжимках содержится до 30% от исходного его содержания в сырье. Каротин, как непредельный водорастворимый углеводород, в значительном количестве остается в выжимках.

В странах СНГ и на внутреннем рынке Республики Беларусь представлен широкий ассортимент напитков, но в основном с использованием искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов. Производство же напитков на натуральной основе в настоящее время ограничено, поэтому расширение ассортимента таких напитков является актуальным.

Нами разработана технология получения напитка из облепихи путем экстрагирования свежих выжимок с добавлением к экстракту 8,5% сахара.

Исследован процесс извлечения из выжимок биологически активных веществ.

Изучено влияние продолжительности и способа экстрагирования на содержание растворимых сухих веществ в экстракте.

При настаивании без перемешивания экстрагирование необходимо вести от 3,5 до 10 часов, чтобы достигнуть в экстракте содержания растворимых сухих веществ 5,2-5,5%.

При экстрагировании же с непрерывным перемешиванием достичь концентрации растворимых сухих веществ в количестве 5,5% в экстракте возможно в течение 1 часа. Более длительное экстрагирование не дает увеличения содержания сухих веществ в экстракте.

Исследования показывают, что с увеличением продолжительности экстрагирования наблюдаются потери витаминов, особенно витамина С –